



弊社は明治36年札幌市中央区にて創業、札幌市内及び全国各地の料理店様への生鮮魚介類の販売・北海道産海産物の道外への発送を主要業務として今日に至ります。

特にお中元・お歳暮をはじめとする贈答品用途では、料理店様の使われる確かな品という安心感から日本全国数多くの企業・個人の皆様より永年ご愛顧いただいております。

吟味を重ねた選りすぐりの北海道の味覚をぜひお試しください。

店主 岩瀬谷 陽二

2021年7月の食材

余市、古平、美国産 塩水ウニ



旨みが濃厚で鮮やかなオレンジ色が特徴のエゾバフンウニ。良質なコンブを食べて育ったエゾバフンウニの味は絶品です。井や晩酌のお供にお勧めです。

1パック 3,780円(税込)~

支笏湖産チップ (ヒメマス)



支笏湖で育ったチップの身は脂がのり、繊細な味が旨みをさらに引き立てます。刺身、塩焼き、唐揚げがお勧めです。

1尾 824円(税込)~

イサキ (長崎他)



産卵期である6~7月にかけての脂がたっぷりのったものは「梅雨イサキ」と呼ばれています。癖のない白身で、刺身や寿司をはじめ、塩焼き、煮付け、ムニエル、フライなど、どんな調理法でもおいしい魚です。なかでも濃厚な脂を堪能できる刺身、焼き物がお勧めです。

1本(600g位)
1kg 2,160円(税込)~

厚岸産 貝アサリ



牡蠣の名産地厚岸は豊富なプランクトンと低い水温が良質の牡蠣を作っていることで有名ですが、同じ環境で育ったアサリも例外ではありません。じっくり栄養を蓄積した身の中には「ギュ！」と旨みが豊富に詰まっています。酒蒸し、味噌汁、パスタ、クラムチャウダーがお勧めです。

1kg 1,404円(税込)~

いろいろな組合せで各地発送も承ります。冷凍便にて発送致します。価格はすべて税込み価格で、送料別となります。

〒060-0009

札幌市中央区北9条西20丁目1-21

Tel.(011)633-3030 Fax.(011)633-3033

Url. <https://www.iwaseya.jp/>

Email. iwaseya-info@iwaseya.jp

2021年7月の食材

昆布森・厚岸産他 シマエビ



北海シマエビ濃厚でふっくら！コクのある旨さです。ぷりぷりの身と、濃厚な甘さ、海老味噌が絶品です。

サイズ(大・中・小)
1kg 2,700円(税込)～

古平産生甘蛸



鮮度の良さと身の太さ、そして甘さが自慢の甘エビは、刺身や鮭ダネにお勧めです。

1kg 2,808円(税込)～

定番商品

〈北海道産 干宗八がれい〉



たいへん淡白なのに旨みが強く、白身なのに脂がのっています。ぜひ、表も裏も皮と一緒に召し上がりください。

1枚 324円(税込)

〈アメリカ産 開シマホッケ〉



大きく良質の脂が大変美味しい品質のよいものだけを厳選しました。焼くと溢れ出す脂と厚い身が美味しく、お勧めです。

1枚 918円(税込)

〈羅臼産 開真ホッケ〉



真ホッケ特有の味わい深い風味が特徴で、ほどよい身しまりで脂のりもよく、身もホクホクで美味しく、お勧めです。

1枚 918円(税込)

〈ロシア産 紅鮭切身 (半身分)〉



脂のりも程よく、味にコクがあり風味も豊かです。

半身 (1.5kgサイズ)

4,050円(税込)
3,500円(税込)

※2021年6月～8月の特別価格となります。

いろいろな組合せで各地発送も承ります。冷凍便にて発送致します。価格はすべて税込み価格で、送料別となります。

〒060-0009

札幌市中央区北9条西20丁目1-2 1

Tel.(011)633-3030 Fax.(011)633-3033

Url. <https://www.iwaseya.jp/>

Email. iwaseya-info@iwaseya.jp